

FICHE PROJET CAGNOTTE SOLIDAIRE

Elise AMMEUX

LA FERME DU PRELET

Présentation de la structure

Création d'un atelier de production de légumes, fruits et œufs en agriculture biologique, en 2012 sur la ferme familiale à RAMICOURT (02 110)

Terrain, bâtiments, matériels principaux :

9 hectares, 100 % agriculture biologique, depuis 2012

1 bâtiment de stockage

1 cave

1 poulailler de 30 m2

Quelles productions :

Céréales 7,4 Ha

Verger et enclos des poules 0,60 Ha

Légumes 0,60 Ha (dont 0,09 Ha sous tunnel)

Poules pondeuses 120

Surfaces de bio diversité (haies et mare) : 0,40 Ha

Destination des productions :

AMAP

Coopératives CERESIA (céréales)

Auto consommation (poules)

Quel personnel :

aucun

Objet de la demande de financement

un camion pour me permettre de transporter les caisses de fruits , légumes, et les œufs jusqu'au lieu de livraison de l'AMAP

Montant demandé

7 000€ à rembourser en 36 mensualités de 195€



FICHE PROJET CAGNOTTE SOLIDAIRE

Sandrine TARDIEUX

LA FERME DE CANELLE

Présentation de la structure

Installée depuis 2004 à EQUANCOURT (80360)

Création de la **Ferme de Cannelle**

Terrain, bâtiments, matériels principaux :

2 hectares de pâture pour les chèvres, une grange

Laboratoire de fabrication des fromages

Frigo, lave-vaisselle (à remplacer)

Quelles productions :

Fabrication de fromage de chèvre

Destination des productions :

Vente directe à la ferme, restaurants, AMAP, marchés.

Quel personnel :

1 contrat saisonnier en fonction de l'activité du moment (le fromage de chèvre est un produit saisonnier)

Objet de la demande de financement

Frigidaire pour stocker les fromages

Lave-vaisselle pour nettoyer les faisselles et le matériel de fromagerie

Montant demandé

Devis de **700 €**



Relance de la cagnotte participative

L'Arbre à Pain — Boulangerie Coopérative Bio · Saint-Gobain · Printemps 2026

Il y a trois ans, vous avez été nombreux à participer à la cagnotte des Hauts-de-Picardie. Ce soutien m'a permis de développer l'activité, notamment avec l'achat d'un véhicule, de maintenir et prolonger l'utilisation du four à bois, et de continuer à produire un pain au levain, bio, local et engagé. Aujourd'hui, ce prêt est intégralement remboursé. La confiance que vous m'avez accordée a été respectée.

POURQUOI MAINTENANT

Si je reviens vers vous aujourd'hui, c'est parce que l'activité arrive à un moment charnière.

Le four à bois, qui est au cœur du projet, montre ses limites. Les conditions de travail deviennent très difficiles, notamment en été, avec des températures élevées et des phases de chauffe longues et intenses.

Continuer dans ces conditions n'est plus viable à long terme. **Derrière chaque pain, il y a des personnes**, et il est essentiel que les conditions dans lesquelles il est produit restent acceptables.

LE PROJET

Le projet consiste à investir dans **un four à sole électrique**.

Ce choix ne signifie pas l'abandon du four à bois. Au contraire, il permettrait de maintenir la production pendant une période de transition et de mettre le four à bois en pause afin d'envisager **une restauration dans de bonnes conditions**.

Ce nouvel équipement permettrait d'améliorer concrètement les conditions de travail, en réduisant la pénibilité et en rendant l'activité plus soutenable sur le long terme.

LE FOUR À BOIS — UNE PAUSE, PAS UN ABANDON

Un travail est en réflexion avec **une structure locale autour de la pierre et du patrimoine**, dans l'idée de restaurer le four de manière durable, en valorisant les savoir-faire locaux et en documentant cette étape.

Il nécessite une restauration sérieuse pour pouvoir durer dans le temps — et c'est exactement ce que ce projet rend possible.

À TERME

Restaurer le four à bois dans de bonnes conditions. Ouvrir cette étape à quelque chose de plus collectif, plus patrimonial. Valoriser ce savoir-faire plutôt que de le laisser s'éteindre.

Si je souhaite repasser par ce système, c'est parce que la première expérience a montré qu'un financement basé sur **la confiance, la transparence et le lien direct** est possible. Ce projet s'inscrit dans cette continuité — et c'est ce modèle-là que je veux consolider et faire vivre.

Aller plus loin. L'objectif n'est pas seulement de relancer la cagnotte, mais de l'ouvrir à un maximum de canaux pour espérer réunir un montant qui pourrait **radicalement changer notre perspective**. Dans un second temps, si cette relance fonctionne, l'idée sera de structurer davantage et de permettre à un plus grand nombre de personnes de participer — dans une logique d'économie locale, bio, solidaire et coopérative.

Mais dans un premier temps, il s'agit simplement de savoir si vous êtes prêts à renouveler votre confiance et à relancer cette dynamique. Je reste bien entendu disponible pour échanger avec vous si vous avez des questions ou des remarques.

Merci encore pour votre soutien passé, et pour celui à venir.

Maxime — L'Arbre à Pain



FICHE PROJET CAGNOTTE SOLIDAIRE

Olivia LE BELLOUR ASSOCIATION TAMBOUILLE ET POPOTE (T&P)

Présentation de la structure

Tambouille et Popote est une association qui a été constituée le 21 septembre 2024. Après une année d'actions hors les murs, nous avons ouvert le 1^{er} mars 2026 un espace associatif qui a pour raison d'être d'amener les citoyens à d'autres façons de consommer et de vivre ensemble.

Quelles productions :

Cuisine et transformation des invendus et surplus de productions des maraîchers.

Utilisation des produits locaux et de saison

Notre projet à court terme est d'ouvrir une **cantine inclusive et solidaire ainsi qu'une épicerie solidaire**, en transformant les invendus des maraîchers locaux (notamment) et donnant l'accès à ces produits au plus grand nombre avec des tarifs solidaires. Les produits seront également « commercialisés » via les maraîchers dans leurs paniers AMAP.

Nous avons un local en location avec une cuisine qui contient des équipements (c'était anciennement un restaurant) mais qui sont non adaptés pour faire de la cuisine avec un groupe.

L'objectif est de rendre la cuisine accessible et adaptée pour cuisiner en atelier collectif.

Notre sensibilité est d'être dans une démarche zéro déchet ; de rendre accessible le « bien-manger » et de partager et transmettre d'autres façons de consommer.

L'objectif est aussi d'avoir un poste salarié et de produire avec des publics spécifiques : personnes en situation de handicap, public en situation de précarité....

Objet de la demande de financement

Equipement de la cuisine

Montant du devis : **8 535, 60€**